ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

# консервирование

варенья, повидло, джем
и многое другое

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Консервированные варенья, повидло, джем, желе, цукаты, мармелад будут иметь успех на столе в любое время года! В книге вы найдете описание разнообразных рецептов, которые пригодятся не только тем, кто осваивает азы консервирования, но и опытным хозяйкам.


- Консервирование. Варенья, повидло, джем и многое другое
  - Варенье яблочное с лимоном
  - Варенье из черешни
  - Пюре из черешни
  - Варенье из лепестков шиповника
  - Варенье из черники
  - Варенье из дикого шиповника
  - Варенье из смородины
  - Джем из смородины
  - Черная смородина, протертая с сахаром
  - Повидло из смородины
  - Варенье из абрикосов
  - Варенье из зеленых абрикосов
  - Цукаты из абрикосов
  - Варенье по-венгерски
  - Варенье по-польски
  - Конфитюр из абрикосов
  - Джем из абрикосов
  - Джем по-польски
  - Джем по-словацки
  - Пастила из абрикосов
  - Пюре из абрикосов
  - Желе из абрикосов
  - Цукаты из абрикосов
  - Мармелад из абрикосов
  - Повидло из абрикосов
  - Засахаренные абрикосы
  - Варенье из персиков
  - Персики, протертые с сахаром
  - Джем из персиков
  - Пастила из персиков
  - Повидло
  - Желе из персиков
  - Пюре из персиков
  - Цукаты из персиков

- Мармелад из персиков
- Засахаренные персики
- Варенье из айвы
- Цукаты из айвы
- Варенье из ананаса
- Цукаты из апельсиновых корок
- Варенье из апельсинов
- Варенье из арбузных корок
- Варенье из апельсиновых корок
- Цукаты из арбузных корок
- Мед из арбуза
- Варенье из боярышника
- Цукаты из боярышника
- Варенье из брусники
- Варенье из винограда
- Варенье из вишни
- Джем из вишни
- Пюре из вишни
- Повидло из вишни
- Желе из вишни
- Цукаты из вишни
- Мармелад из вишни
- Засахаренная вишня
- Традиционное грушевое варенье
- Грушевое варенье с лимоном
- Варенье из дыни
- Цукаты из дынных корок
- Варенье из ежевики с яблоками
- Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод
- Варенье из земляники
- Варенье из ежевики, земляники и клубники
- Клубничное варенье
- Клубничный джем
- Джем из клубники с красной смородиной
- Варенье из крыжовника
- Варенье из клюквы
- Варенье из крыжовника с орехами
- Варенье «Изумрудное»
- Варенье из неспелого крыжовника
- Варенье «Царское»
- Протертое варенье из крыжовника
- Малиновое варенье
- Джем из малины с клубникой
- Джем из малины

- Повидло из малины

# Консервирование. Варенья, повидло, джем и многое другое
Составитель Сергей Павлович Кашин

# Варенье яблочное с лимоном

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 1 кг сахара, 400 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты, цедра 1 лимона, 1 щепотка ванильного сахара.

*Способ приготовления*

Воду влить в сахар и сварить сироп желаемой густоты, добавив туда лимонную кислоту. Очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать дольками или кубиками и выложить в сироп.

Варить полчаса на медленном огне. Перед окончанием варки добавить ванильный сахар и цедру лимона. Варенье должно получиться очень светлым. При этом чем оно гуще, тем лучше.

Готовое варенье налить в подготовленные банки и закрыть стерилизованными крышками.

# Варенье из черешни

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг черешни, 800 мл воды, 1½ кг сахара, 20 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Вымытые и очищенные от косточек черешни опустить в приготовленный из сахара и воды сироп, кипятить на медленном огне в течение 5–10 минут, после чего снять с огня.

Через несколько часов варенье снова поставить на огонь, варить до нужной густоты и за несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту. Варенье перелить в стерилизованные банки и закрутить их.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг черешни, 1,2 кг сахара, 200 мл воды, 2 г лимонной кислоты, 1 г ванилина.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из подготовленных ягод черешни и выложите их в эмалированную кастрюлю. Приготовьте сироп из воды и сахара и им при кипении залейте черешню. Выдерживайте 3–4 часа.

Доведите варенье до кипения, уваривайте 10 минут и снова выдерживайте 5 часов. Вновь поставьте варенье на огонь и доведите до готовности. В конце варки добавьте лимонную кислоту и ванилин.

Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Пюре из черешни

*Ингредиенты*

1 ½ кг черешни, 500 г сахара, 100 мл воды, 3 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте сахар, лимонную кислоту и снова поставьте на огонь.

Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

# Варенье из лепестков шиповника

*Ингредиенты*

100 г лепестков шиповника, 700 г сахара, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Лепестки шиповника перебрать и хорошо помыть, после чего залить горячим сахарным сиропом. Кипятить на медленном огне в течение 40 минут, потом добавить лимонную кислоту. Готовое варенье разлить по предварительно простерилизованным банкам.

Закатать и хранить в прохладном месте.

# Варенье из черники

*Ингредиенты*

1 кг черники, 800 г сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Неперезревшие, хорошо промытые ягоды черники насыпать в кипящий сироп и варить в течение 20 минут на очень слабом огне, периодически снимая пену. Готовое варенье горячим разложить по банкам и закатать.

# Варенье из дикого шиповника

*Ингредиенты*

1 кг шиповника, 2 кг сахара, 1 л воды, сок 1 лимона.

*Способ приготовления*

Ягоды шиповника опустить в кипящую воду и кипятить на медленном огне, пока они не станут мягкими. После этого воду слить, а ягоды обдать холодной водой. Подготовленный таким образом шиповник залить сахарным сиропом комнатной температуры, дать постоять, затем прокипятить, снять пену и снова дать постоять. Повторить эту процедуру еще два раза. При третьей варке добавить в варенье сок лимона. Варенье разлить по банкам и закатать.

# Варенье из смородины

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в продолжение 5 минут. Смородину слегка обсушите и поместите в таз.

Приготовьте сахарный сироп и им при кипении залейте ягоды. Выдерживайте их в течение 3–4 часов. Доведите массу до кипения и варите до готовности.

Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Джем из смородины

*Ингредиенты*

1 кг черной смородины, 1 ½ кг сахара, 400 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды поместите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 2–3 минут. Выложите смородину в таз и слегка раздавите ее деревянной лопаткой, добавьте сахар (700 г) и воду.

Массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и варите при постоянном помешивании 15 минут с момента закипания. Снимите смесь с огня и выдерживайте в течение 8 часов. Снова поставьте массу на слабый огонь и уваривайте джем до готовности. В горячем виде разлейте продукт по чистым, хорошо прогретым банкам и накройте металлическими лакированными крышками.

Закатайте банки и, не переворачивая, оставьте до полного охлаждения.

# Черная смородина, протертая с сахаром

*Ингредиенты*

1 кг смородины, 2 кг сахара.

*Способ приготовления*

Промытую, очищенную от веточек смородину перебрать, пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, уложить в стерилизованные банки и закатать.

# Повидло из смородины

*Ингредиенты*

1 ½ кг черной смородины, 1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды выложите в дуршлаг и бланшируйте в кипящей воде в течение 4–5 минут. Протрите массу через сито с помощью деревянной ложки или лопатки. Полученное пюре переложите в кастрюлю, добавьте сахар, размешайте и поставьте на медленный огонь. Доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100 °С в течение 15–20 минут, а литровых – 20–25 минут.

Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Варенье из абрикосов

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Абрикосы использовать слегка недозрелые и неповрежденные, с плотной мякотью. Отобранные плоды тщательно помыть и дать воде стечь. После этого удалить плодоножки и косточки, предварительно разрезав абрикосы по бороздке.

Очищенные половинки абрикосов сложить в эмалированный таз или кастрюлю и залить приготовленным сахарным сиропом.

Абрикосы держать в сиропе в течение 4–5 часов, а затем варить в три приема с промежутками в 8–10 часов. Готовность варенья можно проверить следующим способом: капнуть варенье на блюдечко и посмотреть, что с ней произойдет – если она растечется, то варенье еще не готово, а если останется в первоначальном состоянии, то можно считать варенье готовым.

Готовое варенье налить в горячем виде в подготовленные простерилизованные банки и стерилизовать, прикрыв сухими крышками, в кипящей воде.

Время стерилизации полулитровой банки – 10 минут, а литровой – 15 минут.

По окончании стерилизации банки плотно закрыть и остудить при комнатной температуре.

# Варенье из зеленых абрикосов

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов (с мягкой косточкой), 1 кг сахара, 600 мл воды, 2 г ванилина.

*Способ приготовления*

Зеленые абрикосы обрежьте с обоих концов, промойте холодной водой, проколите заостренной спичкой, поместите в дуршлаг и трижды бланшируйте в кипящей воде по 20–30 секунд. Сварите сироп из сахара и воды и опустите в него при кипении плоды.

Варенье доведите до готовности в один прием. В конце варки добавьте ванилин.

# Цукаты из абрикосов

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 1 ½ кг сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Недозрелые, твердые абрикосы помыть под струей проточной воды и удалить из них косточки. После этого подготовленные половинки выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде в течение 1–2 секунд, затем плоды остудить, погрузив их в холодную воду.

После этого приготовить сироп из сахара и воды.

Бланшированные абрикосы опустить в горячий сироп и варить в три приема по 15 минут, постоянно помешивая. Между варками абрикосы оставлять при комнатной температуре на 8–10 часов.

После третьей варки плоды в горячем виде откинуть на сито и дать стечь лишнему сиропу.

Когда сироп стечет, цукаты подсушить в духовке при температуре 35–45 °С до образования на поверхности плодов хрустящей корочки и мелких кристалликов сахара.

После этого цукаты остудить, уложить в сухие банки и плотно накрыть крышками. Оставшийся сироп можно использовать для повторной варки цукатов или просто в качестве ароматной добавки к чаю. Разлейте продукт по хорошо прогретым банкам, закатайте металлическими крышками, переверните их вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

# Варенье по-венгерски

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Зрелые абрикосы положите в кастрюлю, залейте горячей водой и доведите до кипения. Выньте плоды из воды и охладите. С помощью ножа снимите с абрикосов кожицу. Поместите их в эмалированную миску, пересыпая сахаром. Закройте крышкой и поставьте на холод на 10–12 часов.

Поставьте миску на огонь и варите абрикосы в течение 20 минут с момента закипания. Разлейте варенье по хорошо прогретым банкам и закатайте металлическими крышками. Переверните тару с вареньем вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

# Варенье по-польски

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Зрелые плотные абрикосы разрежьте на половинки и удалите косточки. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его и немного уварите на слабом огне.

Опустите подготовленные плоды в кипящий сироп и варите 15 минут с момента закипания при постоянном помешивании. Выньте абрикосы и уложите в стерилизованные банки, заполняя их на три четверти.

Сироп уваривайте до тех пор, пока капля на тарелке не перестанет расплываться. Кипящим сиропом залейте ягоды, закройте банки пергаментной бумагой и оставьте до полного охлаждения.

Храните такое варенье в прохладном месте.

# Конфитюр из абрикосов

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 2 кг сахара, 500 мл воды.

*Способ приготовления*

Абрикосы опустите в кипяток на 2–3 минуты, после чего снимите с них кожицу, разрежьте пополам и удалите косточки.

Сварите сироп из воды и сахара, процедите его и полностью остудите.

Погрузите половинки абрикосов в холодный сироп и поставьте на слабый огонь. Доведите массу до кипения и снимите с огня, удалив пенку.

Поставьте в холодное место на 10–12 часов. Затем еще дважды нагревайте массу до кипения и охлаждайте в течение 10–12 часов.

Доведите конфитюр до готовности, при этом абрикосы уже должны полностью погрузиться в сироп.

Разложите продукт по хорошо прогретым банкам, закатайте металлическими крышками, переверните их вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

# Джем из абрикосов

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 400 мл воды.

*Способ приготовления*

Сварите сироп из воды и 200 г сахара. Очень спелые абрикосы очистите от косточек и опустите в кипящий сироп. Варите в течение 20 минут.

Оставьте плоды в сиропе на 12–14 часов. Добавьте оставшийся сахар (800 г) и варите джем до готовности. Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

Установите их в емкость с горячей водой и стерилизуйте при 100 ˚С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые – 25–30 минут. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Джем по-польски

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 500 г сахара.

*Способ приготовления*

Возьмите абрикосы разной степени зрелости, причем спелых плодов должно быть три четверти, а зеленых – одна четверть.

Зрелые абрикосы бланшируйте в кипящей воде в течение 20 секунд.

Снимите с них кожицу и удалите косточки. Засыпьте плоды сахаром и оставьте на 3–4 часа.

Поставьте массу на огонь, доведите до кипения и варите до готовности.

Недозрелые абрикосы нарежьте кусочками и опустите в кипящий джем.

Варите до тех пор, пока зеленые абрикосы на станут прозрачными.

Разлейте готовый джем в горячем виде по стеклянным прогретым банкам, герметично закройте их и оставьте под плотной тканью до полного остывания.

# Джем по-словацки

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 900 г сахара.

*Способ приготовления*

Абрикосы разрежьте на половинки, удалите косточки и три четверти всех плодов пропустите через мясорубку. Массу доведите до кипения, добавьте сахар и варите на слабом огне до загустения при постоянном помешивании. Оставшиеся половинки абрикосов нарежьте кубиками, добавьте в джем и доведите его до готовности.

Готовый продукт охладите и в теплом виде разложите по сухим стерилизованным банкам.

Закройте их пергаментной бумагой и оставьте до полного охлаждения.

# Пастила из абрикосов

*Ингредиенты*

2,3 кг абрикосов, 300 г сахара.

*Способ приготовления*

Мягкие спелые абрикосы очистите от косточек и поместите в кастрюлю.

Варите при непрерывном помешивании до загустения и в горячем виде протрите через сито. В полученное пюре положите сахар, тщательно размешайте и варите до готовности.

Выложите пастилу тонким слоем на противень, покрытый пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом.

Поставьте противень в теплую духовку и подсушите пастилу.

Охлажденный продукт сверните в рулон и поместите в стеклянную банку, закрыв ее пергаментной бумагой.

# Пюре из абрикосов

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 ½ кг абрикосов, 150 г сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из абрикосов и пропустите их через мясорубку. Полученную массу переложите в кастрюлю, залейте водой. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10–15 минут.

В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте сахар и снова поставьте на огонь. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и накройте их лакированными металлическими крышками.

Установите банки в емкость с горячей водой и стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые – 25–30 минут.

Закатайте крышки, переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 600 г меда.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из спелых мягких абрикосов и протрите их через сито.

Добавьте мед, хорошо перемешайте и поставьте массу на слабый огонь. Уваривайте пюре до загустения при постоянном помешивании. В горячем виде разложите продукт по прогретым стеклянным банкам и накройте их металлическими крышками.

Установите банки в емкость с горячей водой и стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые – 25–30 минут. Закатайте крышки, переверните консервы вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

# Желе из абрикосов

*Ингредиенты*

2 кг абрикосов, 1 л воды, 1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные слегка недозрелые абрикосы очистите от кожицы с помощью ножа. Сами плоды используйте для других заготовок, а кожицу залейте водой и варите до размягчения.

Процедите полученный отвар, процедите его через 3–4 слоя марли и поставьте на средний огонь. Уваривайте отвар до уменьшения его объема вдвое.

Постепенно добавляйте сахар и кипятите желе до полного его растворения.

Разлейте готовый продукт по небольшим стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой. Пастеризуйте желе при температуре 85 °С в течение 10 минут.

После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

# Цукаты из абрикосов

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 1,2 кг сахара, 500 мл воды, 2 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Приготовьте сироп из воды и сахара. Удалите косточки из абрикосов, залейте их кипящим сиропом и оставьте на 10–12 часов. Снова поставьте массу на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут. Выдерживайте 12 часов.

Повторите предыдущий прием еще дважды. В конце варки добавьте в сироп лимонную кислоту. Слейте сироп, а пропитанные сахаром абрикосы разложите на сите и подсушите в духовке при температуре 45 °С.

Обсыпьте цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам, накрыв пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 1,2 кг сахара, 100 г сахарной пудры, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из абрикосов и выложите плоды в таз. Сварите сироп из воды и сахара и им при кипении залейте абрикосы.

Выдерживайте их в течение 5–6 часов, после чего доведите до кипения и варите 15 минут. Снимите с плиты и оставьте абрикосы на 5–6 часов, затем доведите цукаты до готовности при температуре сиропа 108 °С.

Слейте сироп, охладите абрикосы, слегка подсушите их и обсыпьте сахарной пудрой. Выложите цукаты на сито в один слой и продолжайте подсушивать при комнатной температуре в течение 5–6 суток.

Готовые цукаты разложите по стеклянным сухим банкам и закатайте их герметичными крышками или накройте пергаментной бумагой.

# Мармелад из абрикосов

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 600 г сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из абрикосов, поместите их в кастрюлю, подлейте воду и варите до размягчения. Абрикосовую массу в горячем виде протрите через сито.

Полученное пюре уваривайте до половины первоначального объема, постепенно добавляя сахар и постоянно помешивая.

Готовый мармелад выложите тонким слоем на смоченный водой противень или блюдо и подсушите при комнатной температуре или на открытом воздухе.

Нарежьте мармелад кусочками и разложите по стеклянным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 500 г яблок, 800 г сахарного песка.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из переспелых абрикосов, поместите их в кастрюлю, добавьте нарезанные дольками яблоки кислых сортов и варите до размягчения. Полученную массу в горячем виде протрите через сито.

Уваривайте пюре, постепенно добавляя сахар и постоянно помешивая, до половины первоначального объема. Масса должна отставать ото дна. Готовый мармелад немного охладите, разложите по стеклянным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

# Повидло из абрикосов

*Ингредиенты*

2,3 кг абрикосов, 300 г сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из мягких переспелых абрикосов и пропустите их через мясорубку. Полученную массу поместите в кастрюлю, добавив воду. Поставьте на огонь, доведите до кипения, всыпьте сахар и варите до загустения при постоянном помешивании. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации. Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100 °С в течение 15–20 минут, а литровых 20–25 минут.

Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Засахаренные абрикосы

*Ингредиенты*

1 кг абрикосов, 1 ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Возьмите твердые неперезревшие плоды, удалите косточки, разрежьте абрикосы на 4–5 частей и выложите в эмалированную кастрюлю. Залейте плоды водой, доведите до кипения и варите в течение 5–8 минут. Слейте воду, пересыпьте абрикосы сахаром и оставьте их на 48 часов.

Всю массу нагрейте до кипения, разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и закатайте металлическими крышками или накройте пергаментной бумагой. Храните эту заготовку в прохладном месте.

# Варенье из персиков

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг персиков, 1,2 кг сахара, 400 мл воды.

*Способ приготовления*

Персики очистите от кожицы, удалите косточки, нарежьте дольками и поместите в таз. Сварите сироп из воды и сахара и им при кипении залейте плоды. Оставьте смесь на 24 часа.

Нагревайте варенье еще трижды до кипения с интервалом в 5–6 часов.

Во время последней варки при достижении температуры 105 °С снимите варенье с огня. Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг персиков, 1,2 кг сахара, 400 мл воды, 3 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Разделите персики на половинки и нарежьте их дольками. Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3–4 слоя марли, нагрейте до кипения и залейте им плоды.

Выдерживайте в течение 6–8 часов, а затем слейте сироп и доведите его до кипения. Залейте персики горячим сиропом и снова оставьте на 5–6 часов.

В конце варки добавьте лимонную кислоту, разлейте готовый горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Персики, протертые с сахаром

*Ингредиенты*

1 ½ кг персиков, 1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Персики очистите от кожицы и удалите косточки. Протрите их через сито или пропустите через мясорубку.

Постепенно добавляя сахар, тщательно перемешивайте массу до тех пор, пока он весь не растворится.

Разложите холодный продукт по сухим чистым стеклянным банкам, закройте их пергаментной бумагой и храните в прохладном месте.

# Джем из персиков

## *Первый вариант*

*Ингредиенты*

1 кг персиков, 1 кг сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

С мятых и перезрелых персиков снимите кожицу и удалите из них косточки. Нарежьте плоды кусочками и выложите в таз, добавьте воду и вскипятите. Варите в течение 10 минут.

Положите сахар, массу хорошо перемешайте, поставьте на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.

После полного охлаждения разложите джем по стерилизованным банкам.

Закройте их пергаментной бумагой и храните в прохладном месте.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

2 кг персиков, 1 кг сахара, 250 мл сока красной смородины.

*Способ приготовления*

Очень спелые персики очистите от кожицы и косточек и залейте смородиновым соком. Варите в течение 20–30 минут. Всыпьте сахар и уваривайте джем до загустения. Готовый продукт разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

Установите их в емкость с горячей водой и стерилизуйте при 100 °С: полулитровые банки в течение 20 минут, а литровые 25–30 минут. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Пастила из персиков

*Ингредиенты*

2 ½ кг персиков, 500 г сахарного песка.

*Способ приготовления*

Мягкие спелые персики очистите от косточек, нарежьте кусочками и поместите в кастрюлю. Варите при непрерывном помешивании до загустения и в горячем виде протрите массу через сито.

В полученное пюре положите сахарный песок, тщательно размешайте и варите до готовности. Выложите пастилу тонким слоем на противень, покрытый пергаментной бумагой, смазанной растительным маслом. Поставьте противень в теплую духовку и подсушите пастилу.

Охлажденный продукт сверните в рулон и переложите в стеклянную банку, закрыв ее пергаментной бумагой.

# Повидло

*Ингредиенты*

2,3 кг персиков, 400 г сахара, 150 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из мягких переспелых персиков и пропустите их через мясорубку. Полученную массу поместите в кастрюлю, добавив воду. Поставьте на огонь, доведите до кипения, всыпьте сахар и варите до загустения при постоянном помешивании.

Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам. Закатайте их металлическими лакированными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Желе из персиков

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг персиков, 350 мл сока красной смородины, 500 г сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из персиков и пропустите их через мясорубку. Полученную массу поместите в кастрюлю, добавив воду. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10–15 минут. В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте сахар, сок красной смородины и снова поставьте на огонь. Уваривайте желе до готовности, в горячем виде разлейте по стерилизованным прогретым стеклянным банкам и закатайте их металлическими лакированными крышками.

Оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

2 кг персиков, 1 л воды, 1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные слегка недозрелые персики очистите от кожицы с помощью ножа. Сами плоды используйте для других заготовок, а кожицу залейте водой и варите до размягчения.

Процедите полученный отвар через 3–4 слоя марли и поставьте на средний огонь. Уваривайте отвар до уменьшения его объема вдвое. Постепенно добавляйте сахар и кипятите желе до полного его растворения.

Разлейте готовый продукт по полулитровым стерилизованным прогретым банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой.

Пастеризуйте желе при температуре 85 °С в течение 10 минут. После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

# Пюре из персиков

*Ингредиенты*

1 ½ кг персиков, 250 г сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из персиков и пропустите их через мясорубку. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавьте воду. Поставьте смесь на огонь, доведите до кипения и варите 10–15 минут.

В горячем виде протрите пюре через металлическое сито, всыпьте сахар и снова дайте закипеть. Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и накройте их лакированными металлическими крышками.

Установите банки в емкость с горячей водой и стерилизуйте при температуре 100 °С: полулитровые в течение 20 минут, а литровые – 25–30 минут. Закатайте крышки, переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

# Цукаты из персиков

*Ингредиенты*

1 кг персиков, 1 кг сахара, 4 г корицы, 2 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Приготовьте сироп из воды и сахара. Удалите из персиков косточки, нарежьте плоды дольками, залейте их кипящим сиропом и оставьте на 10–12 часов. Снова поставьте массу на огонь, доведите до кипения и варите 5–7 минут. Выдерживайте 12 часов.

Повторите предыдущий прием еще дважды. В конце варки добавьте в сироп лимонную кислоту. Слейте сироп, а пропитанные сахаром персики разложите на сите и подсушите в духовке при температуре 45 °С.

Обсыпьте подсохшие цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам, накрыв пергаментной бумагой, смоченной спиртом.

# Мармелад из персиков

*Ингредиенты*

2 кг персиков, 1,4 кг сахара, 200 мл воды, 50 мл рома.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из спелых персиков, поместите их в кастрюлю, подлейте воду и тушите до размягчения. Полученную массу в горячем виде протрите через сито.

Пюре уваривайте до половины первоначального объема, постепенно добавляя сахар с ромом и постоянно помешивая. Готовый мармелад разлейте по подготовленным прогретым стеклянным банкам и закройте их пергаментной бумагой.

# Засахаренные персики

*Ингредиенты*

1 кг персиков, 1 ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Твердые неперезревшие плоды бланшируйте в кипящей воде в течение 30 секунд. Снимите кожицу, удалите

косточки, нарежьте персики дольками и поместите в эмалированную кастрюлю.

Залейте плоды водой, доведите до кипения и варите в течение 5–8 минут.

Слейте воду, пересыпьте персики сахаром и оставьте их на 48 часов. Всю массу нагрейте до кипения, разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и закатайте металлическими крышками или накройте пергаментной бумагой.

Храните эту заготовку в прохладном месте.

# Варенье из айвы

*Ингредиенты*

1 кг айвы, 1,2 кг сахара, 400 мл воды, 5 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Спелые плоды отобрать, тщательно помыть и вырезать поврежденные места. После этого айву очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками.

По мере чистки дольки опускать в подкисленную лимонной кислотой воду. Кожицу и семенные коробочки не выбрасывать: прокипятив их в воде около 20 минут, можно получить отвар, в котором в дальнейшем будут вариться дольки айвы.

Айву варить в полученном отваре до размягчения, затем остудить и переложить в кипящий сироп, приготовленный из сахара и 400 мл отвара.

Как только сироп вновь закипит, тазик снять с огня, встряхнуть его несколько раз, чтобы содержимое перемешалось, и поставить на 6–8 часов в прохладное место, чтобы фрукты пропитались сиропом.

Варенье варить в 3–4 приема по 5–10 минут. При этом между варками должно пройти не меньше 6 часов.

В самом конце варки добавить в варенье немного лимонной кислоты. Затем готовое варенье разложить по банкам и закатать.

# Цукаты из айвы

*Ингредиенты*

1 кг айвы, 1,2 кг сахара, 400 мл воды, 5 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Спелые плоды помыть, очистить и нарезать небольшими кусочками. Варенье сварить любым способом. После чего сироп слить, а айву просушить.

Плоды айвы обвалять в сахаре и досушить в духовке до готовности. Цукаты хранить в коробке, переложив пергаментной бумагой, в сухом и прохладном месте.

# Варенье из ананаса

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг ананасов, 2 кг сахара, 1 л воды.

*Способ приготовления*

Ананасы очистить и нарезать, после чего положить рядами в глиняную емкость, пересыпая каждый ряд сахаром, плотно закрыть крышкой и поставить в кастрюлю с кипящей водой на 2 часа. По мере выкипания воду добавлять в кастрюлю. Варенье кипятить таким образом в течение 3 дней.

Приготовленное по данному рецепту варенье отличается тем, что сохраняет вкусовые и ароматические качества ананаса.

Если при длительном хранении варенье покрылось плесенью, его можно переварить, добавив немного сахара.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг ананасов, 2 ½ кг сахара, 1,2 л воды.

*Способ приготовления*

Очищенные и нарезанные ананасы положить в банку. Предварительно приготовить сироп густой консистенции, остудить и залить им ананасы. Смесь оставить на несколько часов (можно на сутки), а затем сироп слить в отдельную кастрюлю и прокипятить 2–3 раза. Когда сироп остынет, снова залить им ананасы.

Через два дня процедуру повторить, затем выполнить ее еще два раза. Готовое варенье горячим положить в банки и закатать.

# Цукаты из апельсиновых корок

*Ингредиенты*

1 кг апельсиновых корок, 1 ½ кг сахара, 1 л воды, сахарная пудра.

*Способ приготовления*

По этому рецепту можно приготовить цукаты не только из апельсиновых, но также из лимонных, грейпфрутовых и мандариновых корок. Кожуру апельсина нарезать (не очень мелко), положить в кастрюлю, влить воду и оставить на 5 дней. В течение этого времени нужно периодически доливать свежую воду. Затем подготовленные корки варить в воде (в эмалированной емкости) до размягчения и откинуть на дуршлаг.

Приготовить сироп и залить им уваренные корки. После все вместе варить до тех пор, пока сироп не загустеет, а затем шумовкой извлечь готовые апельсиновые корки, остудить их и положить рядами в банки, посыпая каждый ряд сахарной пудрой.

Банки закатать.

# Варенье из апельсинов

*Ингредиенты*

1 кг апельсинов, 1 ½ кг сахара, 700 мл воды.

*Способ приготовления*

Апельсины варить в воде в течение 4–5 часов, периодически доливая горячую воду, до размягчения. Одновременно приготовить сироп из воды и 300 г сахара.

Когда апельсины остынут, нарезать их кусочками и залить сиропом, после чего оставить на один день. Затем сироп слить и всыпать в него 100 г сахара, после чего довести до кипения и, немного остудив, залить апельсины. Снова оставить на день.

Эту процедуру повторить четыре раза.

Готовое варенье разложить по банкам, закрыть крышками или плотной бумагой и обвязать шпагатом.

# Варенье из арбузных корок

*Ингредиенты*

1 кг арбузных корок, 1–1 ½ кг сахара, 1 л воды, 10 г питьевой соды, ванилин на кончике ножа.

*Способ приготовления*

Очищенные от мякоти и зеленой кожицы арбузные корки нарезать не очень крупными кусками, залить водой, в которую добавлена сода, и дать полежать около 4 часов.

Приготовить сироп из половины необходимого по рецепту сахара. Сироп кипятить 10–15 минут.

После того как корки полежали в содовом растворе, их нужно ополоснуть водой и опустить в кипящий сироп. Кипятить в течение 15 минут, снять с огня и слегка остудить. Затем всыпать остаток сахара и уваривать в течение 3 часов. За 2 минуты до окончания варки в варенье добавить ванилин.

Готовое варенье переложить в стеклянные банки и хранить в прохладном месте.

# Варенье из апельсиновых корок

*Ингредиенты*

1 кг апельсинов или любых других цитрусовых, 800 г сахара, ½ л воды.

*Способ приготовления*

Апельсины (или любые цитрусовые) очистить. Кожуру некрупно нарезать. Можно использовать высушенные ранее апельсиновые корки. Их надо положить в подготовленную емкость, влить воду и поставить на умеренный огонь на 30 минут до размягчения.

Сварить сахарный сироп, опустить в него размягченные корки, довести до кипения, остудить и разложить по банкам. После чего банки закатать.

# Цукаты из арбузных корок

*Ингредиенты*

1 ½ кг арбузных корок, 1 кг сахара, 500 мл воды, 10 г лимонной кислоты, ванилин на кончике ножа.

*Способ приготовления*

Для приготовления цукатов очищенные от мякоти и нарезанные небольшими кубиками арбузные корки опустить в кипящую воду, варить до размягчения и откинуть на дуршлаг. После того как стечет вода, корки опустить в кипящий сахарный сироп. Тут же снять с огня и выдержать 8–10 часов. Затем кипятить в течение 10 минут и дать отстояться 1,5–2 часа, после чего снова прокипятить.

Эту процедуру повторять до тех пор, пока корки не станут прозрачными. В самом конце добавить ванилин и лимонную кислоту. Сваренные корки выложить на дуршлаг или сито, чтобы стек сироп и корки слегка подсохли.

Подсушенные корки обвалять в сахаре и хорошо перемешать, время от времени встряхивая, чтобы удалить лишний сахар, и уложить для хранения в коробочки или банки.

# Мед из арбуза

*Ингредиенты*

10–15 кг арбуза.

*Способ приготовления*

Арбуз для приготовления меда взять спелый, но не перезревший, сладкого сорта. Его тщательно вымыть, разрезать и отделить мякоть от корки. Затем мякоть пропустить через сито, чтобы получить сок, который сначала профильтровать, а потом налить в эмалированную кастрюлю и довести до кипения. Образующуюся при этом пену необходимо удалять.

Горячий сок снова профильтровать и поставить варить на медленный огонь до уменьшения объема в 10 раз.

Готовый мед профильтровать, разлить по банкам и плотно закрыть простерилизованными крышками.

# Варенье из боярышника

*Ингредиенты*

1 кг ягод боярышника, 1 кг сахара, 300 мл воды, 2 г лимонной кислоты, ванилин на кончике ножа.

*Способ приготовления*

Неповрежденные ягоды боярышника перебрать, удалить плодоножки, хорошо помыть и сложить в эмалированную емкость.

Боярышник залить приготовленным сахарным сиропом и оставить на 10 часов для отстаивания, а затем уварить до нужной консистенции. Для улучшения вкуса в варенье в конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Горячее варенье разлить по банкам, плотно закрыть крышками, перевернуть и после остывания поставить на хранение в прохладное место.

# Цукаты из боярышника

*Ингредиенты*

1 кг ягод боярышника, 1,2 кг сахара, 300 мл воды, 2 г лимонной кислоты, сахарная пудра.

*Способ приготовления*

Неповрежденные плоды боярышника перебрать, удалить плодоножки, тщательно помыть и сложить в эмалированную емкость.

Ягоды залить приготовленным сахарным сиропом и оставить на 8–10 часов. После этого варить в течение 15 минут, постоянно помешивая, чтобы ягоды не пригорали и сахар не оседал.

В конце варки добавить лимонную кислоту.

Снова оставить на 8–10 часов, после чего варить до готовности. Сваренные ягоды вынуть шумовкой и остудить. Оставшийся сироп можно использовать для приготовления различных напитков. Остывшие ягоды обвалять в сахарной пудре, уложить в открытую емкость и сушить в течение 5–6 дней в сухом помещении.

Готовые цукаты положить в сухие простерилизованные банки и плотно закрыть крышками.

# Варенье из брусники

*Ингредиенты*

1 кг брусники, 2 кг сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Бруснику перебрать, тщательно помыть и затем варить в малом количестве воды в течение 10–15 минут. Размягченные плоды опустить в приготовленный сахарный сироп и варить до готовности. Варенье уложить в простерилизованные банки, закатать и поставить в прохладное место.

# Варенье из винограда

*Ингредиенты*

1 кг винограда, 1–1 ½ кг сахара (в зависимости от сладости винограда), 400 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты, ванилин на кончике ножа.

*Способ приготовления*

Варенье из винограда обычно варят в два-три приема. Вкусное варенье получается из ягод с плотной мякотью.

Спелые ягоды отделить от плодоножек, удалить поврежденные, загнившие и с другими дефектами плоды. Очищенный таким образом виноград хорошо помыть в холодной воде, после чего бланшировать в кипящей воде в течение 1 минуты.

Ягоды откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, затем опустить в кипящий сахарный сироп и после закипания оставить на 5–8 часов. После этого сахарный сироп слить, вторично вскипятить и ягоды снова погрузить в него.

Варенье еще раз снять с огня на такое же время. После этого довести до готовности на слабом огне. При варке варенья из винограда зеленых сортов в воду для бланширования положить несколько свежих листьев вишни. Это делается для того, чтобы не изменился цвет ягод.

Перед окончанием последней варки добавить лимонную кислоту, а для улучшения аромата – немного ванилина. Готовое варенье разложить по горячим банкам и закатать.

# Варенье из вишни

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 1–1 ½ кг сахара, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Ягоды варят как с косточками, так и без них, причем варенье без косточек считается более качественным. После удаления косточек вишню пересыпать послойно сахаром и дать полежать 2–3 часа, после чего варить на медленном огне до готовности. Ягоды можно залить горячим сиропом и в таком виде оставить на 3–4 часа, после чего варить до готовности на умеренном огне.

Готовое варенье положить в банки и закатать их.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 1 ½ кг сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Ягоды перебрать, помыть в холодной воде, подождать, пока вода стечет, и вынуть косточки. В таз с вишней всыпать сахар, влить воду, все аккуратно перемешать деревянной лопаточкой, после чего поставить на огонь и довести до кипения. Варенье снять с огня, дать остыть, снова поставить на огонь и варить до готовности. Когда варенье будет готово, разложить по банкам и закатать.

## *Третий способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 1,7 кг сахара, 500 мл воды.

*Способ приготовления*

Из подготовленных ягод удалите косточки. Сварите сироп из воды и части сахара (500 г) и залейте им при кипении вишню.

Выдерживайте 5 часов, затем откиньте ягоды на дуршлаг. Добавьте в сироп 500 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 15 минут и погрузите в него ягоды.

Выдерживайте еще 5 часов и снова слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (500 г), вскипятите и положите ягоды.

Дайте закипеть и доведите варенье до готовности.

Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного остывания.

Храните в прохладном месте.

### *Четвертый способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 1 ½ кг сахара, 250 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из подготовленных ягод и выложите их в таз.

Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3–4 слоя марли и залейте им вишню. Выдерживайте в течение 3 часов, а затем поставьте массу на средний огонь и доведите до кипения.

Сварите варенье за один прием.

Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

Переверните тару с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

### *Пятый способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 1,4 кг сахара, 700 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды бланшируйте в кипящей воде в течение 1–1,5 минуты.

Косточки не удаляйте. Приготовьте сироп из воды и 400 г сахара.

Залейте кипящим сиропом ягоды вишни и оставьте на 5–7 часов.

Добавьте в сироп 500 г сахара, доведите до кипения, уваривайте 10–15 минут и погрузите в него подготовленные ягоды.

Выдерживайте еще 5–7 часов и снова слейте сироп, добавьте в него оставшийся сахар (500 г), вскипятите, варите 5 минут и положите ягоды.

После семичасовой выдержки поставьте варенье на огонь, дайте закипеть и доведите до готовности.

Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам,

закатайте их герметичными крышками, переверните вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

### *Шестой способ*

*Ингредиенты*

800 г вишни, 200 г малины, 1,4 кг сахара, 400 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из предварительно подготовленных ягод вишни.

Сварите сироп из сахара и воды, процедите его через 3–4 слоя марли и залейте им вишню, после чего добавьте малину.

Выдерживайте массу в течение 3–4 часов, а затем поставьте на огонь и доведите до кипения. Сварите варенье за один прием.

Разлейте горячий продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметичными крышками.

Переверните тару с вареньем вверх дном, накройте плотной тканью и оставьте до полного охлаждения.

# Джем из вишни

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 150 мл сока крыжовника, 1,2 кг сахара, 150 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите через мясорубку. Поместите массу в таз, добавьте воду и вскипятите.

Положите сахар, хорошо перемешайте, убавьте огонь до минимума и уваривайте при постоянном помешивании до готовности. В конце варки добавьте натуральный сок крыжовника, чтобы джем лучше желировался.

Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 500 г красной смородины, 850 г сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды красной смородины пропустите через мясорубку. Добавьте воду, перемешайте и процедите, а затем варите до загустения.

Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите через мясорубку.

Переложите вишневую массу в таз, поставьте на слабый огонь и доведите до кипения.

Добавьте сахар, массу хорошо перемешайте, убавьте огонь до минимума и уваривайте при постоянном помешивании до готовности. В конце варки добавьте в джем желе из красной смородины, чтобы он лучше желировался.

Джем разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Третий способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 500 мл красной смородины, 1,3 кг сахара, 250 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды красной смородины пропустите через мясорубку. Влейте воду, перемешайте и процедите.

Добавьте сахар (500 г) и уварите до загустения.

Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите через мясорубку.

Переложите вишневую массу в таз, поставьте на слабый огонь и доведите до кипения.

Положите оставшийся сахар (800 г), влейте джем из красной смородины, хорошо перемешайте. Поставьте смесь на слабый огонь и уваривайте при постоянном помешивании до готовности.

Разлейте джем в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Пюре из вишни

*Ингредиенты*

1 ½ кг вишни, 500 г сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из подготовленных ягод и пропустите их через мясорубку. Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.

Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

В горячем виде протрите пюре через сито, всыпьте сахар и снова поставьте на огонь.

Кипящее пюре разлейте по сухим, хорошо прогретым банкам и закатайте их лакированными металлическими крышками.

Переверните консервы вверх дном и оставьте для медленного охлаждения при комнатной температуре.

# Повидло из вишни

*Ингредиенты*

1,3 кг вишни, 500 г яблочного пюре, 1 кг сахара, 150 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из подготовленных ягод вишни и пропустите их через мясорубку.

Полученную массу переложите в кастрюлю, добавив воду.

Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 10 минут.

В горячем виде протрите пюре через сито, добавьте яблочное пюре и сахар.

Доведите массу до кипения и уваривайте в течение 20–25 минут при постоянном помешивании. Разлейте продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам. Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации.

Тепловую обработку полулитровых банок проводите при температуре 100 °С в течение 15–20 минут, а литровых 20–25 минут.

Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Желе из вишни

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1,3 кг вишни, 300 мл воды, 700 г сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные слегка недозрелые ягоды залейте водой и варите до появления сока. Отожмите сок и процедите его через 3–4 слоя марли. Налейте сок в кастрюлю и поставьте на средний огонь.

Уваривайте до уменьшения объема на одну треть. Постепенно добавьте сахар и кипятите желе до полного его растворения.

Разлейте готовое желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам, накройте их металлическими лакированными крышками и установите в емкость с горячей водой. Пастеризуйте желе при температуре 85 °С: в полулитровых банках в течение 10 минут, а в литровых 15 минут.

После тепловой обработки закатайте крышки и оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 250 мл яблочного сока, 500 г сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из подготовленных ягод вишни, поместите их в таз, налейте воду. Поставьте массу на слабый огонь и распарьте при постоянном помешивании.

Протрите полученное пюре через сито, добавьте яблочный сок, сахар и продолжайте уваривать до готовности. Разлейте желе по стерилизованным прогретым стеклянным банкам и закатайте их металлическими лакированными крышками. Оставьте банки с желе, не переворачивая, до полного охлаждения.

# Цукаты из вишни

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 2,2 кг сахара, 500 мл воды.

*Способ приготовления*

Приготовьте сироп из воды и 400 г сахара. Удалите из ягод косточки. Залейте вишню кипящим сиропом и оставьте на 2 суток.

Откиньте ягоды на дуршлаг.

В сироп добавьте 300 г сахара, доведите до кипения и снова отставьте на несколько часов. Такой прием повторяйте 4–5 раз, добавляя понемногу сахар. Последний раз оставьте вишни в сиропе на 10–12 дней.

Слейте сироп, а ягоды разложите на сите и подсушите в духовке при температуре не выше 45 °С. Обсыпьте подсохшие цукаты сахаром и разложите по стеклянным банкам. Закатайте их герметичными крышками.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 500 г сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Сварите из сахара и воды сироп. Удалите из промытых ягод косточки и погрузите вишню в кипящий сироп. Оставьте массу на ночь, а утром слейте сироп, доведите до кипения и снова залейте им ягоды.

Повторяйте этот прием до тех пор, пока ягоды не покроются кристаллами сахара. После этого подсушите вишню в теплой духовке и остудите ее.

Разложите цукаты по пакетам из фольги или пергаментной бумаги.

## *Третий способ*

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 1,2 кг сахара, 100 г сахарной пудры, 200 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из подготовленных ягод и поместите их в таз.

Сварите сироп из воды и сахара и залейте им при кипении вишню.

Выдерживайте ягоды в течение 5–6 часов, после чего доведите до кипения и варите их 15 минут. Снова оставьте все на 5–6 часов и доварите цукаты до готовности при температуре сиропа 108 °C.

Охладите ягоды и обсыпьте их сахарной пудрой.

Выложите цукаты на сито в один слой и подсушивайте при комнатной температуре в течение 5–6 суток. Готовые цукаты разложите по стеклянным сухим банкам и закатайте герметичными крышками.

# Мармелад из вишни

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 550 г сахара, 50 мл воды.

*Способ приготовления*

Удалите косточки из подготовленных слегка недозрелых ягод, поместите их в таз и подлейте воду. Поставьте на огонь и подогрейте так, чтобы вишня выделила сок. Полученную массу в горячем виде протрите через сито.

Пюре уварите на половину первоначального объема, постепенно добавляя сахар и постоянно помешивая. Готовый мармелад разложите горячим по стеклянным прогретым банкам.

Закатайте герметичными крышками или накройте пергаментной бумагой.

# Засахаренная вишня

*Ингредиенты*

1 кг вишни, 2 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды вишни очистите от косточек и поместите в таз. Пересыпайте их сахаром и слегка разминайте деревянной толкушкой. Всю массу тщательно перемешайте.

Разложите продукт по стеклянным стерилизованным банкам и накройте пергаментной бумагой.

Храните эту заготовку в прохладном месте.

# Традиционное грушевое варенье

*Ингредиенты*

1 кг груш, 2 кг сахара, 600 мл воды.

*Способ приготовления*

Здоровые спелые груши, лучше крупные, тщательно помыть, удалить плодоножки, очистить от кожицы и вырезать сердцевины. Подготовленные груши опустить в холодную воду – это поможет избежать потемнения.

Из сахара и воды сварить сироп.

Груши аккуратно вытереть мягкой салфеткой и погрузить в горячий сироп. Варить до готовности. Затем груши вынуть, а сироп продолжать варить.

Груши тем временем переложить в подготовленные сухие банки, после чего залить горячим сиропом и закатать.

# Грушевое варенье с лимоном

*Ингредиенты*

1 кг груш, сок 1 лимона, 0,8–1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Неповрежденные спелые груши помыть холодной водой, очистить от кожицы, удалить плодоножки и сердцевины.

Подготовленные груши нарезать небольшими кусочками и уложить слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый слой сахаром и добавляя лимонный сок.

Полученной смеси дать постоять в течение 24 часов, после чего образовавшийся сок слить и поставить на огонь. Когда сок закипит, снять пену и добавить груши.

Варить до готовности, после чего остудить, переложить в банки и закатать.

# Варенье из дыни

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг дыни, 1 кг сахара, 400 мл воды.

*Способ приготовления*

Для приготовления варенья лучше использовать не совсем созревшую дыню. Дыню очистить, нарезать небольшими кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю и поставить в холодное место не менее чем на 2 часа.

Приготовить сахарный сироп, залить им дыню и оставить на некоторое время. После этого кусочки вынуть шумовкой, а сироп несколько раз прокипятить, снимая образующуюся при кипении пену.

Кусочки дыни опустить в кипящий сироп и варить их до прозрачности. Готовое варенье переложить в простерилизованные банки, закрыть крышками или пергаментной бумагой, перевязав шпагатом, и поставить в прохладное место.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг дыни, 1 кг сахара, 400 мл воды, ванилин и лимонная кислота на кончике ножа.

*Способ приготовления*

Дыню очистить от кожуры, удалить семена и нарезать мелкими кусочками прямоугольной формы или кубиками толщиной 2–3 см. Нарезанную дыню бланшировать в кипящей воде 3–5 минут в зависимости от спелости и охладить. Перед варкой кусочки дыни залить сиропом.

Часть сиропа оставить для последующей заливки.

Варить в три приема с перерывом в 8 часов. Перед каждой очередной варкой добавлять сироп. Перед последней варкой добавить ванилин и лимонную кислоту.

# Цукаты из дынных корок

*Ингредиенты*

1 кг дынных корок (очищенных), 2 кг сахара, 200 мл воды, сахарная пудра.

*Способ приготовления*

Дынные корки вымыть под проточной водой, удалить наружный слой, нарезать небольшими кусочками и опустить в холодную воду на 2 суток. При этом необходимо заливать их свежей водой каждые 5–6 часов. Отстоявшиеся дынные корки откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Одновременно приготовить сахарный сироп, остудить его и опустить в него корки, после чего уваривать до прозрачности.

Из остывшего сиропа вынуть шумовкой корки и, уложив их на противень, поставить в разогретую духовку. Оставшийся сироп уваривать до загустения.

После этого подсушенные корки обмакнуть в приготовленный сироп и снова поставить в духовку. Цукаты считаются готовыми, если при нажатии из них не выделяется влага.

Готовые цукаты обвалять в сахарной пудре, переложить в подготовленные банки, закрыть крышками или пергаментной бумагой и поставить в прохладное место.

# Варенье из ежевики с яблоками

*Ингредиенты*

1 кг яблок, 500 г ежевики, 1 ½ кг сахара, 200–400 мл воды.

*Способ приготовления*

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками и положить в кипящий сироп. Ежевику очистить от плодоножек, хорошо помыть в холодной воде и откинуть на дуршлаг, сито или решето. После чего дать полностью стечь воде и ягоды засыпать небольшим количеством сахара. Оставить на 3–4 часа.

В кипящий сироп с яблоками добавить полученный сок из ежевики и продолжить варку. За 5–7 минут до готовности ягоды ежевики тоже опустить в кипящий сироп с яблоками.

Варенье по окончании варки переложить в нагретые стеклянные банки и закрыть.

# Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг ягод (ежевики, малины, тутовых ягод) в равной пропорции, 1 ½ кг сахара, 500 мл воды.

*Способ приготовления*

Ягоды должны быть созревшие, но не переспелые. Сначала их очистить от плодоножек. Если на ягодах замечены мелкие личинки жучков, то плоды необходимо погрузить на несколько минут в холодный раствор поваренной соли крепостью 1,5–2 %.

Подготовленные ягоды залить сиропом, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 5 минут, после чего охладить примерно до 20–30 °С.

Второй раз варенье варить 10 минут, снова охладить и в третий раз варить до готовности. Поскольку все эти ягоды очень нежные, для их лучшего сохранения иногда применяется другой способ варки. Ягоды, залитые сиропом, сначала выдержать 3–4 часа. Затем вынуть их из сиропа и уложить на сито, дуршлаг или решето. Сироп варить до кипения. Ягоды осторожно всыпать в сироп и варить на слабом огне до готовности.

Варенье разложить по банками и закатать их.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг ягод (ежевики, малины, тутовых ягод) в равной пропорции, 1 ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Ягоды пересыпать сахаром и выдержать 6–8 часов.

Затем варить на слабом огне 5–10 минут и снять на 5–10 минут.

Такое кипячение чередовать до полной готовности. Во время выдержки не забывать снимать пену.

Варку варенья не рекомендуется сильно затягивать. После того как варенье готово, его надо по возможности быстрее охладить. Для этого кастрюлю или таз с вареньем можно поставить в другую емкость с холодной водой, которую время от

времени нужно менять.

Варенье разложить по банкам и закатать их.

# Варенье из земляники

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг земляники, 2 кг сахара, 10 г винной кислоты, 2 лимона.

*Способ приготовления*

Крепкие, спелые ягоды перебрать, аккуратно помыть и опустить на 2 часа в 1 %-ный раствор винной кислоты, затем землянику вынуть и залить соком лимонов.

После этого ягоды положить в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром и оставить на 12 часов. По прошествии этого времени варенье поставить на огонь и варить до готовности. За несколько минут до конца варки добавить винную кислоту. Готовое варенье остудить, залить в банки и закатать их.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг земляники, 2 кг сахара, 800 мл воды.

*Способ приготовления*

Из сахара и воды сварить густой сироп, остудить его, а затем добавить подготовленные ягоды. Смесь оставить на 15 минут. Затем поставить на небольшой огонь и варить до готовности, после чего снять с огня. Через 12 часов варенье разложить по банкам и закрутить их.

## *Третий способ*

*Ингредиенты*

1 кг земляники, 1 кг сахара, 200 г воды, 15 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Слой земляники положить в фарфоровую или стеклянную емкость, посыпать его сахаром, затем положить следующий слой и снова посыпать сахаром и т. д. Смесь поставить в холодное место и выдержать в течение 8–10 часов, чтобы земляника пустила сок. Полученный таким образом земляничный сок с сахаром процедить и разбавить водой. Разбавленный сок варить на сильном огне 5–7 минут, после чего засыпать в него землянику

и варить до необходимой густоты. За несколько минут до окончания варки добавить лимонную кислоту.

Варенье перелить в стеклянные банки и закатать их.

# Варенье из ежевики, земляники и клубники

*Ингредиенты*

1 кг ягод, 1 ½ кг сахара, лимонная кислота.

*Способ приготовления*

Ягоды тщательно очистить, помыть и дать стечь воде. После этого положить их в эмалированный таз, пересыпая каждый слой сахаром.

Выдерживать при комнатной температуре в течение 5–7 часов.

После появления сока таз поставить на умеренный огонь, время от времени аккуратно помешивая до полного растворения сахара.

Затем огонь несколько усилить и варить ягоды в течение 15–20 минут.

Если ягоды крупные, то таз с вареньем снять с огня на полчаса, а затем вскипятить еще раз. При варке образуется очень много пены, которую необходимо аккуратно снимать.

Для того чтобы цвет варенья оставался красивым и чтобы предотвратить засахаривание, в конце варки рекомендуется добавить 1–2 г лимонной кислоты на каждый килограмм сахара.

Варенье положить в стеклянные банки и закатать их.

# Клубничное варенье

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 1 кг сахара, 10 г лимонной кислоты или сок 2 лимонов.

*Способ приготовления*

Для варенья подобрать некрупные плотные ягоды примерно одинаковой величины. Плоды тщательно помыть в проточной воде, очистить от чашелистиков и засыпать сахаром (800 г).

Через несколько часов, когда ягоды обильно дадут сок, клубнику поставить на плиту. Дав покипеть 10 минут на слабом огне, варенье снять и добавить оставшийся сахар. Через 5 часов варенье доварить до необходимой густоты.

За несколько минут до снятия с огня в варенье добавить лимонную кислоту или лимонный сок. Если варенье готовится без перерыва, ягоды надо засыпать сразу всем количеством сахара и, поставив на огонь, долить 100 мл воды.

Готовое варенье следует разложить по банкам, стерилизовать их в течение 10 минут и закатать.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 1 кг сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды выложите в медный или латунный таз, пересыпав сахаром. Добавьте воду после того, как выделится сок, и поставьте таз на слабый огонь.

Доведите массу до кипения при постоянном помешивании. Варите в течение 40–45 минут.

Кипящее варенье разлить по чистым прогретым банкам. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Третий способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 1,2 кг сахара, 275 мл воды.

*Способ приготовления*

Из сахара и воды сварите сироп и процедите его через 3–4 слоя марли.

Подготовленные ягоды поместите в таз, залейте горячим сиропом, охлажденным до 80 °С, и оставьте на 3–4 часа. Доведите массу до кипения на слабом огне и варите 15 минут.

Через 2 часа снова кипятите варенье в течение 15 минут.

Еще через 2 часа доведите варенье до готовности.

Разложите продукт по подготовленным банкам, закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Четвертый способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 1 кг сахара, 175 мл воды.

*Способ приготовления*

Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды.

Встряхните емкость, чтобы клубника полностью погрузилась в сироп. Поставьте таз на слабый огонь, доведите массу до кипения, снимите пену и отставьте в сторону на 2–3 минуты.

Повторите предыдущий прием еще 2 раза, а затем доведите варенье до готовности.

Разлейте готовый продукт по хорошо прогретым банкам и закатайте их герметично металлическими крышками.

Переверните банки с вареньем вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Пятый способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 1,7 кг сахара, 300 мл воды, 1 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Сварите сироп из сахара и воды и залейте им подготовленные ягоды. Через 3–5 часов сварите массу в 2–3 приема с кипячением в течение 10–15 минут и перерывами по 3–5 часов.

Перед тем как довести варенье до готовности, добавьте лимонную кислоту. Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам.

Закатайте их герметично металлическими крышками и

переверните вверх дном, оставив так до полного охлаждения.

# Клубничный джем

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 800 г сахара, 300 мл воды.

*Способ приготовления*

Сварите сахарный сироп и погрузите в него подготовленные ягоды. Уваривайте джем до готовности, не снимая с огня.

Разлейте продукт в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам.

Закатайте их герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпав сахаром (500 г), и выдерживайте 16 часов. Досыпьте оставшийся сахар (500 г) и варите джем до готовности на слабом огне при постоянном помешивании.

Готовый продукт разлейте в горячем виде по чистым, хорошо прогретым банкам. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Третий способ*

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 1 кг сахара, 200 мл воды, 1 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Выложите клубнику в таз, налейте воду и варите 5–7 минут с момента закипания. Раздавите ягоды, оставшиеся целыми, с помощью деревянной лопатки.

Добавьте сахар, доведите массу до кипения.

Варите джем до готовности в течение 20 минут, постоянно помешивая и удаляя пену. В конце процесса положите лимонную

кислоту.

Горячий продукт разлейте по хорошо прогретым банкам. Закатайте герметично металлическими крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Джем из клубники с красной смородиной

*Ингредиенты*

1 кг клубники, 400 г красной смородины, 1 ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды клубники выложите в таз. Пропустите красную смородину через мясорубку и тщательно отожмите сок через 3–4 слоя марли.

Добавьте его к клубнике одновременно с сахаром. Выдерживайте хорошо перемешанную массу в течение 16 часов. Доведите до кипения и варите 10–15 минут.

Извлеките из таза клубнику с помощью шумовки, а сироп продолжайте варить до готовности.

В готовое желе опустите клубнику и доведите массу до кипения. Джем охладите и разлейте по полулитровым банкам. Накройте банки лакированными металлическими крышками и поставьте в емкость с теплой водой для пастеризации.

Тепловая обработка джема должна продолжаться при температуре 85 °С в течение 20 минут.

Закатайте герметично металлическими крышками и, не переворачивая, оставьте при комнатной температуре до полного охлаждения.

# Варенье из крыжовника

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 1 ½ кг сахара, 100 мл воды.

*Способ приготовления*

Ягоды крыжовника перебрать, удалить плодоножки, затем каждую ягоду проколоть (желательно в нескольких местах). Подготовленные таким образом ягоды опустить в холодную воду на 20–30 минут.

После этого ягоды залить горячим сахарным сиропом и варить до готовности на умеренном огне.

Готовое варенье переложить в стеклянные банки и закрутить их.

# Варенье из клюквы

*Ингредиенты*

1 кг клюквы, 500 г яблок, 1 ½ кг сахара, 200 г грецких орехов (молотых), 500 мл воды.

*Способ приготовления*

Клюкву тщательно отсортировать, удалить все подсохшие, почерневшие и подгнившие ягоды, листочки, мелкий сор, вымыть и бланшировать в кипящей воде в течение нескольких секунд. Подготовленную клюкву залить кипящим сахарным сиропом и варить до готовности без предварительной выдержки.

Для улучшения вкуса варенья добавить нарезанные дольками и бланшированные яблоки и грецкие орехи.

Готовое варенье переложить в простерилизованные банки и закрутить их.

# Варенье из крыжовника с орехами

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 1,3–1 ½ кг сахара, 300 мл воды, 200 г грецких орехов.

*Способ приготовления*

Мелкие или средние ягоды помыть, наколоть и залить горячим сахарным сиропом. Ядра грецких орехов измельчить ножом и добавить в варенье, которое довести до кипения, снять с огня и поставить в холодное место на 8–10 часов. После этого варить до готовности.

Варенье переложить в подготовленные стеклянные банки и закрутить их.

# Варенье «Изумрудное»

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 1,4 кг сахара, 600 мл воды, 100 г вишневых листьев.

*Способ приготовления*

Из вишневых листьев приготовить отвар. Для этого свежие, тщательно промытые листья залить водой, довести до кипения и процедить. Подготовленные крупные и средние ягоды крыжовника залить вишневым отваром и поставить в холодное место на 10–12 часов. После чего сок слить и приготовить на нем сахарный сироп. Горячим сиропом залить ягоды и варить 15 минут.

За 2–3 минуты до окончания варки бросить в варенье 10 свежих вишневых листьев.

Готовое варенье сразу же разложить по стерилизованным банкам и закрыть жестяными крышками.

# Варенье из неспелого крыжовника

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника (неспелого), 1–1 ½ кг сахара, 400 мл воды.

*Способ приготовления*

Недозрелый крыжовник помыть в холодной воде, несколько раз встряхнуть и поставить в холодное место на 5–6 часов.

Если есть возможность, подержать ягоды на льду.

Сироп приготовить обычным способом, положить в него крыжовник, смесь поставить на умеренный огонь и варить до готовности. Варенье разложить по банкам и закатать их.

# Варенье «Царское»

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 1 ½ кг сахара, 400 мл воды, вишневые листья.

*Способ приготовления*

Ягоды крыжовника тщательно перебрать, отобрать недозрелые, зеленые и гладкие.

Аккуратно удалить у них плодоножки, после чего хорошо помыть в большом количестве воды. На каждой ягоде сделать небольшой надрез, через который удалить семена. После этого крыжовник снова помыть, сложить в соответствующую емкость и залить холодной водой на 5–6 часов.

Особый аромат и цвет придают варенью вишневые листья, которыми можно перестилать каждый слой ягод.

Крыжовник, вымоченный в воде, сложить в дуршлаг, сито или обсушить, предварительно расстелив на чистой тряпке, и затем опустить в кипящий сироп. До начала варки ягоды выдержать в сиропе около 3–4 часов.

Особенность этого варенья в том, что оно обязательно варится многократно, в 2–3 приема по 5–7 минут каждый. После очередной варки варенье необходимо охлаждать как можно быстрее, ни в коем случае не накрывая его. Готовое варенье разложить по банкам и закрутить их.

# Протертое варенье из крыжовника

*Ингредиенты*

1 кг крыжовника, 1 ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Очень вкусный и полезный десерт получается из крыжовника, приготовленного без термической обработки – это так называемое холодное варенье.

Ягоды тщательно помыть в большом количестве воды, очистить, перебрать, откинуть на сито, решето или дуршлаг и дать хорошо стечь воде. Затем крыжовник пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне, засыпать сахаром, перемешать и разложить по стеклянным банкам.

Закатывать металлическими крышками не рекомендуется. Хранить в холодном месте.

# Малиновое варенье

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг малины, 1 ½ кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды поместите в таз, пересыпая сахаром. Выдерживайте в течение 8 часов, пока не выделится сок, и поставьте таз на слабый огонь. Когда сахар растворится, усильте огонь, доведите массу до кипения при постоянном помешивании.

Варите в течение 20–25 минут. Кипящее варенье разлейте по чистым прогретым банкам. Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг малины, 1 ½ кг сахара, 800 воды.

*Способ приготовления*

Из сахара и воды сварите сироп и процедите его через 3–4 слоя марли. Подготовленные ягоды поместите в таз, залейте горячим сиропом, охлажденным до 80 °С, и выдерживайте 3–4 часа. Слейте сироп в другую емкость, дайте закипеть и варите 5–7 минут. Снова залейте им малину, доведите до кипения на слабом огне и варите 15 минут до готовности.

Разлейте горячий продукт по прогретым стеклянным банкам, закатайте герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Джем из малины с клубникой

*Ингредиенты*

1 кг малины, 1 кг клубники, 2 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды малины выложите в таз. Пропустите клубнику через мясорубку и добавьте к малине одновременно с сахаром.

Выдерживайте хорошо перемешанную массу в течение 10 часов. Доведите до кипения и варите 20–25 минут до готовности.

Джем охладите и разложите по полулитровым банкам. Накройте банки лакированными металлическими крышками и поставьте в емкость с теплой водой для пастеризации при температуре 85 °С в течение 20 минут.

Закатайте джем герметичными крышками и, не переворачивая банок, оставьте при комнатной температуре до полного охлаждения.

# Джем из малины

## *Первый способ*

*Ингредиенты*

1 кг малины, 1 кг сахара, 430 мл воды.

*Способ приготовления*

Сварите сахарный сироп и погрузите в него подготовленные ягоды. Уваривайте джем до готовности, не снимая с огня. Разлейте в кипящем виде по стерилизованным прогретым банкам. Закатайте их герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Второй способ*

*Ингредиенты*

1 кг малины, 1 кг сахара, 150 мл воды, 1 г лимонной кислоты.

*Способ приготовления*

Выложите малину в таз, налейте воду и варите 5–7 минут с момента закипания. Добавьте сахар и снова доведите массу до кипения. Варите джем до готовности в течение 15 минут, постоянно помешивая и удаляя пену. В конце процесса введите лимонную кислоту.

Горячий джем разлейте по хорошо прогретым банкам. Закатайте герметичными крышками и переверните банки вверх дном, оставив до полного охлаждения.

## *Третий способ*

*Ингредиенты*

1 кг малины, 1 кг сахара.

*Способ приготовления*

Подготовленные ягоды выложите в таз, пересыпая сахаром (½ кг), и выдерживайте 4–6 часов. Слейте образовавшийся сок, добавьте оставшийся сахар (½ кг) и варите в течение 5 минут с момента закипания.

Погрузите в кипящий сироп ягоды и уваривайте джем до готовности на слабом огне при постоянном помешивании. Разлейте продукт в горячем виде по чистым, хорошо прогретым

банкам и накройте их металлическими лакированными крышками.

Установите банки в емкость с горячей водой для стерилизации и проводите тепловую обработку при температуре 100 ˚С в течение 10 минут. Закатайте банки и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.

# Повидло из малины

*Ингредиенты*

1 кг малины, 850 г сахарного песка.

*Способ приготовления*

Протрите малину через сито и выложите в таз. Добавьте сахарный песок и тщательно размешайте.

Поставьте массу на слабый огонь, доведите до кипения и уваривайте в течение 20 минут при постоянном помешивании. Разложите продукт в горячем виде по хорошо прогретым банкам.

Накройте их крышками и установите в емкость с горячей водой для стерилизации. Тепловую обработку проводите при температуре 100 ˚С в течение 15–20 минут.

Закатайте банки герметичными крышками и переверните вверх дном, оставив до полного охлаждения.